

SECONDI PIATTI

Gamberetti in salsa agrodolce

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Cina*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

500 g di gamberetti
3 spicchi d'aglio
3 fettine sottili di zenzero
3 cucchiai di olio.

PER LA SALSA

2 cucchiai di dow-barn-jeung
1 cucchiaino di salsa di soia
1 cucchiaino di maizena
¼ di tazza d'acqua
¼ di cucchiaino di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa preparate la salsa: riunite tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolate

bene. Tenete da parte. Sgusciate i gamberetti; tritate grossolanamente aglio e zenzero. A fiamma molto vivace, scaldate l'olio in una wok, unite l'aglio e lo zenzero e lasciate sfrigolare mezzo minuto. Unite i gamberetti e friggeteli 3 minuti, mescolando. Unite la salsa e cuocete, a fuoco vivace e mescolando, per 2 minuti. Servite caldo.